

CATALOGO PRODOTTI - PRODUCT CATALOGUE

Bombieri®

Dal 1987 il tuo Salumificio di fiducia, ogni giorno.



Le nostre radici, la nostra crescita.

La storia del Salumificio Bombieri è una storia di famiglia. Dal 1987, ogni scelta nasce dalla volontà di costruire qualcosa di solido nel tempo: prima come realtà familiare, poi come azienda sempre più organizzata e strutturata.
Nel corso degli anni siamo cresciuti ampliando stabilimenti, processi e competenze, aprendoci a nuovi mercati e a nuove esigenze. Oggi portiamo avanti lo stesso obiettivo di allora: offrire un punto di riferimento affidabile a chi lavora ogni giorno con i nostri prodotti.

Our roots, our growth.

The story of the Salumificio Bombieri is a family story. Since 1987, every choice has been guided by the desire to build something solid over time: first as a family-run business, then as an increasingly structured and organised company. Over the years, we have grown by expanding our facilities, processes and skills, opening up to new markets and new needs. Today, we pursue the same goal as back then: to be a reliable point of reference for those who work with our products every day.

Bombieri®

Dal 1987 il tuo Salumificio di fiducia, ogni giorno.

Per noi, lavorare bene significa garantire continuità.
Continuità nel prodotto, nel servizio e nel modo di rispondere alle esigenze dei clienti.
Bombieri nasce e cresce con questa idea: offrire salumi affidabili, standard costanti e una gestione precisa delle forniture. Perché chi lavora nel food ha bisogno di un partner che mantenga la parola, rispetti tempi e quantità e renda più semplice il lavoro quotidiano. È questo il senso del nostro modo di operare, ogni giorno.



Il valore della continuità.

The value of continuity.



For us, working well means ensuring consistency. Consistency in the product, in the service and in the way we respond to our customers' needs.
Bombieri was born and has grown with this idea: to offer safe hams and cured meats, consistent quality standards and on-time supply management. Because professionals who work in the food industry need a partner that keeps its word, respects timing and supplies and makes everyday work easier. This is the essence of the way we operate every day.



We look ahead with the same consistency that has shaped our growth so far.
For us, evolving means keep improving our processes and organisation, while staying true to who we are.

Consistency, flexibility and responsibility guide the way we move forward.
This allows us to adapt to changing markets, take on new challenges and keep creating value over time.

Guardare avanti, restando fedeli a ciò che siamo.

Looking ahead, staying true to who we are.

Guardiamo avanti con la stessa coerenza con cui siamo cresciuti fin qui.
Per noi evolvere significa migliorare processi e organizzazione, senza perdere ciò che ci definisce davvero.

Costanza, flessibilità e responsabilità guidano il nostro modo di crescere.
Sono i principi che ci permettono di adattarci al mercato, affrontare nuove sfide e continuare a costruire valore nel tempo.





For us, quality primarily means consistency.
The product must always be the same, today and tomorrow.

This is what allows our customers to work with confidence, without having to deal with unexpected issues or variations.

Alongside the product, there is a service designed to make supply simple, continuous and hassle-free.

Uno standard costante, ogni giorno.

A consistent standard, every day.

Per noi qualità significa soprattutto costanza.
Il prodotto deve essere sempre uguale, oggi come domani.

È questo che permette ai nostri clienti di lavorare con serenità, senza dover gestire imprevisti o variazioni.

Accanto al prodotto, c'è un servizio costruito per rendere la fornitura semplice, continua e senza complicazioni.





We work with distributors and wholesalers operating in the Ho.Re.Ca. channel, as well as in large-scale retail, organised distribution and the food industry, both in Italy and abroad.

Every day, we engage with businesses that vary in size, markets and ways of operating.
For this reason, we are structured to manage both continuous supply needs and specific requests related to different markets.

Al fianco di chi lavora nel food.

Alongside food professionals.

Lavoriamo con distributori e grossisti che operano nel canale Ho.Re.Ca., ma anche nella GDO, DO e nell'industria alimentare, in Italia e all'estero.
Ci confrontiamo ogni giorno con realtà che variano per dimensioni, mercati e modalità operative.

Per questo siamo strutturati per gestire sia forniture continuative sia richieste specifiche legate ai diversi mercati.



Per noi la sostenibilità parte dall'attenzione concreta alle risorse.
Per questo monitoriamo consumi, processi e dati produttivi per capire dove intervenire e migliorare.
Nel tempo abbiamo realizzato investimenti mirati per aumentare l'efficienza energetica, ridurre gli sprechi e utilizzare con più responsabilità acqua, energia e materiali di imballaggio.
Un impegno fatto di scelte quotidiane, che definiscono un modo di lavorare più consapevole, misurabile e coerente.



Un approccio responsabile alle risorse.

A responsible approach to resources.



For us, sustainability starts with a concrete focus on resources.
That's why we monitor consumption, processes and production data to understand where we can improve.
Over time, we have made targeted investments to increase energy efficiency, reduce waste and use water, energy and packaging materials more responsibly.
A commitment built on everyday choices, shaping a more aware, measurable and consistent way of working.



Il futuro non lo conosciamo, ma sappiamo come vogliamo affrontarlo: con obiettivi chiari e una direzione precisa.
Continueremo a investire in automazione, tecnologia ed efficienza per rendere i processi sempre più controllati e sostenere la crescita dell'azienda. Allo stesso tempo guardiamo allo sviluppo di nuovi mercati e nuove linee, mantenendo saldi i principi che ci hanno portato fin qui: qualità del prodotto, continuità del servizio e flessibilità operativa.



Lo sguardo rivolto al domani.

Eyes on the future.



We do not know exactly what the future holds, but we know how we want to face it: with clear goals and a precise direction.

We will continue to invest in automation, technology and efficiency to make our processes increasingly controlled and to support the company's growth. At the same time, we are looking at the development of new markets and product lines, while remaining true to the principles that brought us here: product quality, service continuity and operational flexibility.

Un viaggio nella tradizione italiana

A journey into Italian tradition



Bombieri®

Dal 1987 il tuo Salumificio di fiducia, ogni giorno.

Indice
Index

14 Prosciutto Cotto — *Cooked Hams*

26 Arrosti — *Roast Hams*

32 Pancette — *Pancettas*

36 Salami — *Salamis*

42 Stagionati — *Cured meats*

46 Mortadelle — *Mortadellas*

48 Affettati — *Sliced cold cuts*

A fianco di ogni singolo prodotto troverai un **QR Code** per scoprire tutte le caratteristiche dei nostri salumi.

*Next to each product, you'll find a **QR code** that lets you discover all the features of our products.*

Bombieri®

Prosciutto Cotto
Cooked Hams

Prosciutto Cotto Carlino

Alta qualità
High quality Cooked Ham



Il Carlino è un Prosciutto Cotto di Alta Qualità realizzato con coscia intera e carne 100% italiana. È la scelta migliore per il banco da taglio ed è versatile negli utilizzi: perfetto da gustare da solo, esprime il meglio di sé in antipasti, taglieri e degustazioni. Ottimo anche per la pizza gourmet, in uscita dal forno. Pensato per uso gastronomico e ristorazione di livello. Carlino è il Prosciutto Cotto migliore per

The Carlino is a High-Quality Cooked Ham made with a whole leg and 100% Italian meat. It is the best choice for the deli counter and it is versatile: perfect enjoyed on its own, it expresses its best in appetizers, platters, and tasting selections. Also excellent for gourmet pizza, straight out of the oven. Designed for gastronomic use and high-level catering. Carlino is the best Cooked Ham for those looking for Italian raw material.

Prosciutto Cotto Naturalis

Alta Qualità
High quality Cooked Ham



Il Naturalis è un Prosciutto Cotto di Alta Qualità realizzato da coscia intera. Dal sapore dolce e delicato, si presta a variegati utilizzi dove è importante mantenere una certa qualità e affidabilità.

Naturalis is a High Quality Cooked Ham made from a whole leg. With a sweet and delicate flavour, it lends itself to different uses where it is important to maintain a certain quality and proven reliability

Prosciutto Cotto Alta Qualità al tartufo

Alta Qualità
High quality Cooked Ham



L'Alta Qualità al tartufo è un prosciutto cotto da coscia intera che unisce la qualità della materia prima a una nota aromatica più ricercata, grazie alla presenza di scaglie di tartufo estivo.

The High Quality Truffle ham is a whole leg cooked ham that combines the quality of the raw material with a more refined aromatic note, thanks to the presence of summer truffle flakes.

Prosciutto Cotto Giglio

Prosciutto Cotto scelto realizzato da coscia intera.

Giglio is a selected Cooked Ham made from a whole leg.



Prosciutto Cotto Adige

Prosciutto Cotto scelto realizzato da coscia intera, pensato per l'uso professionale.

Adige is a Selected Cooked Ham made from a whole leg, designed for professional use.





Prosciutto Cotto Bar-Cotto

Prosciutto Cotto scelto pensato per il mondo della gastronomia professionale.

Selected Cooked Ham designed for the world of professional gastronomy.



Prosciutto Cotto Emme Emme

Prosciutto Cotto a coscia intera dal sapore dolce, privo di note. Pensato per diverse applicazioni, si presta a panini, focacce e preparazioni cotte.

Whole leg cooked ham with a sweet flavour, without overpowering notes. Designed for multiple uses, it is suitable for sandwiches, focaccias, and prepared cooked dishes.

Prosciutto Cotto Blu

Prosciutto Cotto a coscia intera dal profilo classico e lineare, pensato per l'uso professionale.

Whole Leg Cooked Ham with a classic and clean-flavoured taste, designed for professional use.



Prosciutto Cotto La Corte

Prosciutto Cotto a coscia intera pensato per chi cerca un prodotto dal gusto equilibrato.

Cooked ham from a Whole Leg, designed for those looking for a product with a balanced taste.



Prosciutto Cotto Gran Paese

Prosciutto Cotto a coscia intera pensato per un utilizzo professionale versatile. Si distingue per un profilo dolce e succoso, che lo rende equilibrato e piacevole.

Whole Leg Cooked Ham designed for versatile professional use. It is distinguished by a mild and juicy taste, which makes it pleasantly balanced.



Prosciutto Cotto Silver

Prosciutto cotto sgrassato pensato per l'uso gastronomico professionale. Grazie al suo profilo dolce e succoso, si presta ad essere utilizzato per molteplici preparazioni.

Cooked and defatted product designed for professional culinary use. Thanks to its mild and juicy profile, it is suitable for a wide range of preparations.



Prosciutto Cotto Top

Prosciutto Cotto sgrassato pensato per un utilizzo gastronomico professionale e industriale.

Defatted Cooked Ham designed for professional and industrial gastronomic use.



Prosciutto Cotto Platinum

Prosciutto Cotto sgrassato dolce e succoso pensato per un uso gastronomico professionale e industriale.

Mild and juicy defatted Cooked Ham designed for professional gastronomic and industrial use.



Prosciutto Cotto Bi Emme

Prosciutto Cotto sgrassato pensato per l'uso gastronomico professionale.

Defatted Cooked Ham designed for professional gastronomic use.





Prosciutto Cotto La Perla

Prosciutto cotto sgrassato.

Defatted cooked ham.



Cotto Venezia

Cotto sgrassato.

Defatted cooked pork.



Cotto Rubino

Cotto sgrassato.

Defatted cooked pork.

Prosciutto Cotto Toast Premium 11x11

Prosciutto cotto sgrassato. Disponibile in altri formati.

Defatted cooked ham. It is available in other formats.



Cotto Toast Gold 11x11

Cotto sgrassato.

Defatted cooked pork available in an 11x11 toast-sized format.



Cotto Toast Rialto 11x11

Cotto sgrassato. Disponibile in altri formati.

Defatted cooked pork. It is available in other formats.



Spalla Cotta Sgrassata Corallo Toast 11x11

Spalla cotta sgrassata.

Defatted cooked shoulder ham available in an 11x11 toast-sized format.



Spalla Cotta Sgrassata Luna

Spalla cotta sgrassata.

Defatted cooked shoulder ham.



Spalla Cotta Sgrassata Alba

Spalla cotta sgrassata.

Defatted cooked shoulder ham.



Spalla Cotta Sgrassata Alba Bauletto

Spalla cotta sgrassata.

Defatted cooked shoulder ham.



Arrosti

Roasted product



Fesa di Tacchino Arrosto Antonietta Gourmet

La fesa di tacchino arrosto è un prodotto pensato per il banco da taglio e per un utilizzo professionale. Si distingue per il suo profilo leggero e delicato, tipico della carne magra di tacchino.

The Antonietta Gourmet Roasted Turkey Breast is a product designed for the deli counter and for professional use. It stands out for its light and delicate taste, typical of the turkey meat.

Arrosto di tacchino al forno

Prodotto cotto dal gusto dolce e delicato. Si presta a preparazioni semplici e veloci, con una buona facilità d'uso.

Oven-baked turkey roast is a cooked product with a sweet and delicate taste. It is perfect for simple and quick preparations, offering great ease of use.



Trancio di Maialino Cotto

Preparazione classica, cotto al naturale.

Roast suckling pig cut. Classical preparation, naturally roasted.



Porchetta

Specialità tipica, preparazione tradizionale.

Porchetta typical specialty, traditional preparation.



Porchetta Cotta Rustica Trancio

Porchetta gustosa, saporita, alta resa.

Tasty, savory, high-yield.



Arrosto tipo Porchetta

Arrosto dalla forma tipica e inconfondibile a tutto servizio.

Porchetta-style roast. Typical and unmistakable shape.



Prosciutto Cotto tipo Praga

Coscia di suino cotta in forno lentamente, profumo e gusto leggermente affumicati.

Praga style cooked ham. Baked pork leg, lightly smoky aroma and flavour.



Prosciutto Cotto alle erbe

Profumo ampio e sapore ricco, grazie alle erbe e agli aromi naturali di preparazione.

Cooked ham with herbs. Intense aroma and rich in taste thanks to natural flavourings and herbs.



Speck Cotto

Speck cotto dal gusto unico adatto per innumerevoli preparazioni.

Cooked speck. Unique taste for countless recipes.



Roast Beef Cotto di Fesa

Roast Beef gustoso e appetitoso, pronto da affettare.

Cooked topside roast beef. Tasty and ready to slice.



Pancette

Pancettas



Pancetta Stufata

Delicata e piacevolmente “dolce”.

Flat oven-cooked Pancetta. Mild taste.

Pancetta Stufata Doppia



Delicata e piacevolmente “dolce”.
Disponibile in trancio sottovuoto.

Double flat oven-cooked Pancetta. Mild taste.

Pancetta Tesa Dolce

Pancetta tesa dal sapore deciso e dal profumo delicato.

Flat pancetta, bold flavour and delicate aroma.



Pancetta Tesa Affumicata

Pancetta tesa dal sapore leggermente affumicato e dal gusto saporito.

Lightly smoked flat Pancetta, rich flavour.



Pancetta Tesa al Peperoncino

Pancetta tesa dal sapore deciso e piccante.

Flat pancetta with chili-pepper. Bold and spicy flavour.



Pancetta Tesa al Pepe

Pancetta tesa dal sapore deciso e speziato.

Flat pancetta with pepper. Bold and peppery flavour.



Pancetta arrotolata dolce senza cotenna

Pancetta arrotolata dolce dal sapore equilibrato.

Rolled pancetta rindless. Balanced flavour.



Pancetta Arrotolata Senza Cotenna al Pepe

Pancetta arrotolata dal sapore netto e intenso.

Rolled pancetta rindless with pepper. Intense flavour.



Salami

Salamis



Salame Padano

Macinatura media, aromi naturali.
Gusto deciso ed equilibrato.

Medium-ground Salami with natural flavourings. Bold and well-balanced flavour.



Salame Milano

Salame macinato a “chicco di riso”, gusto dolce.

Rice-grained, mild flavour.



Salame Ungherese

Macinatura finissima e sapore affumicato.

Extra-finely ground Salami. Smoked aroma.

Salame Napoli Dolce

Macinatura media e gusto deciso.

Medium-ground Salami. Bold flavour.



Salame al Finocchio

Salame aromatico, in cui la nota del finocchio arricchisce il gusto senza coprirlo.

An aromatic Salami where fennel notes enhance the flavour without overpowering it.



Soppressa Veneta con Aglio

Salame dalla struttura rustica e dal gusto pieno. La presenza dell'aglio contribuisce a definirne il profilo deciso e caratteristico.

Rustic Salami with a full flavour. Garlic gives it a bold and distinctive flavour.





Salame Napoli Piccante

Salame piccante. Macinatura media, gusto deciso.

Spicy Napoli Salami. Spicy salami, medium-ground. Bold flavour.



Ventricina Piccante

Un equilibrio inconfondibile tra eleganza e piccantezza.

Spicy Ventricina, unmistakable balance between elegance and spiciness.



Spianata Piccante

Salame tipico dalla forma schiacciata, macinatura medio fine, gusto piccante.

Spicy spianata (flat salami). Typical flat-form salami, medium-fine ground, spicy flavour.

Salsiccia Napoli Piccante

Gusto tipico e piccante nel rispetto della tradizione.

Spicy Napoli Salsiccia true to tradition, typical spicy taste.



Salsiccia Napoli Piccante Curva

Fedele alla tradizione napoletana per la forma curva e il gusto piccante.

Spicy Round Napoli Salsiccia. As in Neapolitan tradition, curved shape and spicy taste.



'Nduja Piccante

Salume spalmabile dal gusto intenso e piccante. Conferisce una nota decisa e avvolgente alle preparazioni.

A spreadable Cured Meat with an intense, spicy flavour. It adds a bold and enveloping note to dishes.





Salsiccia Stagionata Dolce

Tradizionale profumo intenso, gusto piacevole e deciso.

Mild Seasoned Salsiccia. Traditional intense aroma and bold flavour.

Salsiccia Stagionata Dolce Curva

La Salsiccia stagionata dolce curva mantiene il gusto delicato e bilanciato. Il profilo aromatico leggermente speziato la rende adatta per diversi utilizzi.

Mild seasoned round Salsiccia. The inspiration comes from tradition: intense aroma and bold flavour.



Stagionati
Cured meats



Coscia di suino stagionata

Coscia di suino stagionata disossata, realizzata per facilità di servizio.

Boneless cured pork leg. Easy to slice.



Coscia di suino stagionata pelatello

Coscia di suino stagionata disossata, senza cotenna, alta resa.

Boneless rindless cured pork leg, high-yield.

Coppa Stagionata in Rete

Salume della tradizione dal gusto delicato.

Netted cured Coppa. A traditional cured meat with a delicate flavour.



Coppa Stagionata Spellata

Coppa Stagionata priva di budello e pronta all'uso, alta resa.

Ready-to-use, caseless cured coppa, high yield.





Coscia di suino stagionata affumicata

Prodotto stagionato e disossato che unisce affumicatura e maturazione.

Boneless smoked, cured pork leg with a distinctive spiced and smoky flavour.



Guanciale Stagionato

Prodotto dal gusto intenso e ricco, caratterizzato da una componente grassa importante, che contribuisce in modo determinante al sapore delle preparazioni.

Pork guanciale featuring a delicately pink marbled slice, a delicate flavour and a distinctive aroma of a traditional curing.

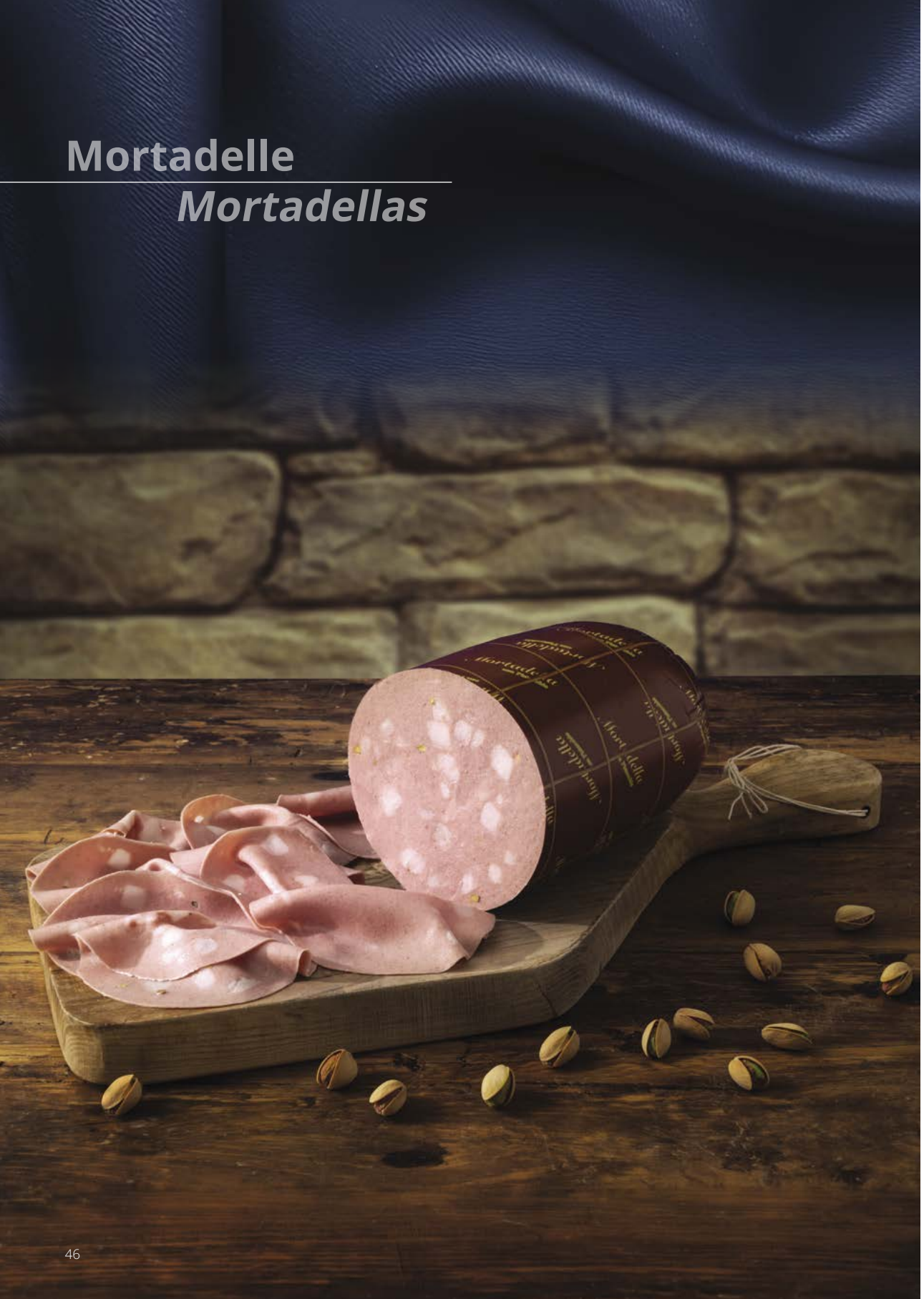


Bresaola Punta d'Anca

Prodotto stagionato ottenuto da carne magra, caratterizzato da un gusto delicato e da una consistenza compatta.

A cured product made from lean bovine meat, featuring a delicate flavour and a firm, compact texture.

Mortadelle
Mortadellas





Mortadella cilindrica kg 3

Delicata e profumata, con lardelli bianchi ben visibili.

Cylindrical mortadella 3 kg. Delicate and fragrant mortadella studded with white fat cubes.



Mortadella cilindrica con pistacchio kg 3

Delicata e profumata, con la nota distintiva del pistacchio.

Cylindrical mortadella 3 kg with pistachio. Delicate and fragrant, enriched with pistachios.



Mortadella cilindrica kg 7

Mortadella dalla struttura uniforme e gusto delicato.

Cylindrical Mortadella 7 kg. Delicate and fragrant mortadella studded with white fat cubes.



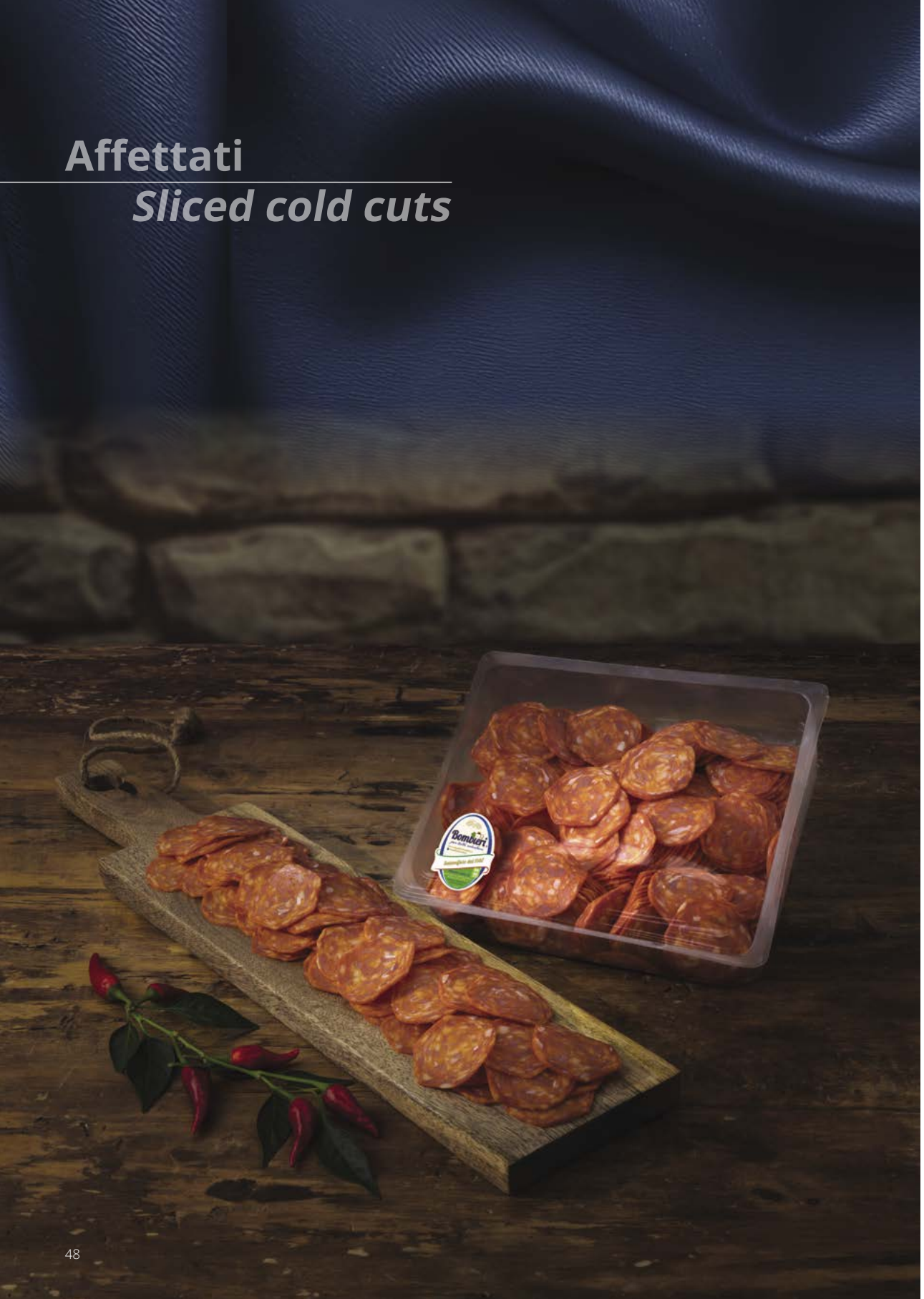
Mortadella cilindrica con pistacchio kg 7

Prodotto con una maggiore caratterizzazione aromatica. Pensata per contesti con elevato consumo.

Cylindrical mortadella 7 kg with pistachio. Delicate and fragrant, enriched with pistachios.

Affettati

Sliced cold cuts





Prosciutto Crudo Affettato

Prosciutto crudo pronto all'uso che mantiene il gusto delicato e l'equilibrio tipico del prosciutto crudo stagionato.

Ready-to-use cured ham that preserves the delicate flavour and the characteristic balance of traditionally aged prosciutto.



Salsiccia Napoli Piccante Affettata

Salsiccia pronta all'uso dal gusto deciso e speziato, pensato per preparazioni in cui serve una nota piccante ben riconoscibile.

Ready-to-use spicy Salsiccia for preparations that require a well-recognizable spicy note.



Pancetta Tesa Affumicata Affettata

Pancetta affettata è un prodotto pronto all'uso che unisce praticità e intensità aromatica.

Ready-to-use flat smoked Pancetta. It combines convenience and aromatic intensity.

Bombieri®

Dal 1987 il tuo Salumificio di fiducia, ogni giorno.

BRCGS
Food Safety
CERTIFICATED

Bombieri SpA
Viale del Lavoro, 25/27 -
37060 Buttapietra - Verona (Italy)
+39 045 6660528
info@salumificiobombieri.it
salumificiobombieri.it



Bombieri®

Dal 1987 il tuo Salumificio di fiducia, ogni giorno.

salumificiobombieri.it